



DIE VORSPEISEN

- Rohkostsalaten Teller 19€
- Elsässer Schnecken vom Caro-Hof, in der Schale serviert (20 Min)
 - ½ Dutzend 18€
 - 1 Dutzend 32€
- Elsässer Zwiebelkuchen mit grünem Salat (20 Min) 23€
- Marinierte Forelle aus dem Tal, Gurken-sorbet und Kräuteröl 27€
- Hausgemachte Wildterriner mit grünem Salat und eingelegtem Gemüse (Pickles) 24€
- Gänseleberstopfleber in Brioche nach „Paul-Haeberlin-Art“, mit Konfitüre von Madame Christine Ferber 35€

Die Gänseleberstopfleber von Olivier Nasti ist auch zum Mitnehmen erhältlich, im Glas zu 200 g : 58 € oder 300 g : 84 €

Das Regionalmenü 42€

Elsässischer Zwiebelkuchen mit grünem Salat (20 min)
ODER
Hausgemachte Wildterriner mit grünem Salat und eingelegtem
Gemüse (Pickles)

Das königliche Sauerkraut aus dem Chambard (6 Beilagen)
ODER
Fischklößchen aus dem Genfersee, mit Flusskrebssauce

Eis-Kougelpf mit Gewürztraminer-Tresterbrand

Kindermenü 25€

Kinder bis einschließlich 10 Jahre

Elsässisches Geflügel
ODER
Forelle aus dem Tal
Beilage nach Wahl

Eisbecher nach Art des Hauses

DIE FISCHGERICHTE

- Forellenfilet aus der Fischzucht Guidat in Matelote 38€
- Sauerrahmkraut mit Süßwasserfischen, Riesling-Sauce 42€

DIE FLEISCHGERICHTE

- Das königliche Sauerkraut aus dem Chambard, auf einer Platte serviert (9 Beilagen) 41€
- Rindfleisch "Tafelspitz" mit Meerrettichbrühe, Rohkost und Bratkartoffeln 32€
- Kalbsnieren mit Senfsauce und hausgemachten Spätzle 34€
- Gegrillter Kalbskopf, Dampfkartoffeln und aufgeschlagene Sauce Hollandaise 32€
- Lewerkneppfle (Leberknödel) mit Schalottensauce und Bratkartoffeln 32€
- Angus-Entrecôte mit grünem Pfeffer, Bratkartoffeln und grünem Salat
 - 300g 45€
 - 350g 49€
- Beilagenzuschlag :
Gemüse, Nudeln, Gebratene Kartoffeln, Salat, Hausgemachten Pommes 7€

Elsässer Baeckeoffe mit grünem Salat

(ab 2 Personen, bitte 48 Stunden im Voraus bestellen)

36€

DIE KÄSE

- Münsterkäse aus dem Tal 12€
- Elsässer Käseteller 16€
- Warmer Münsterkäse, flambiert mit Gewürztraminer-Tresterbrand 22€

Steuern und Service inbegriffen

Akzeptierte Zahlungsmittel:

Bargeld (außer 500-€-Scheinen), Schecks, Restaurantgutscheine, Urlaubsschecks und Bankkarten (außer American Express)

Um die Arbeit unserer Teams angemessen zu würdigen, können unsere Vorspeisen nicht als Hauptgericht serviert werden. Gegebenenfalls wird ein Aufpreis von 20 € berechnet.